

Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

Instruction manual
starting on page 18

Mode d'emploi
à partir de la page 32

Handleiding
vanaf pagina 48

DE

GB

FR

NL

Z 06160_V2

Inhalt

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Küchenmaschine entschieden haben. Mit diesem praktischen Küchengerät können Sie Lebensmittel nicht nur mixen, zerkleinern, kneten und pürieren, sondern auch direkt automatisch kochen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❐ Dieses Gerät ist zum Mixen, Zerkleinern, Kneten, Pürieren und Kochen von Lebensmitteln geeignet.
- ❐ Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel mit dem Gerät zu frittieren.
- ❐ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❐ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- ❐ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Verletzungsgefahren

- ❐ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ❐ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- ❐ ACHTUNG heiße Oberflächen! Teile des Gerätes können während bzw. unmittelbar nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen, Lebensmittel oder den Dämpfeinsatz entnehmen oder Lebensmittel hinzufügen möchten. Fassen Sie den Lebensmittelbehälter ausschließlich am Griff an!
- ❐ ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Dampfaustritt! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.
- ❐ ACHTUNG Schnittgefahr! Die Rührklinge im Lebensmittelbehälter ist sehr scharf! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie entnehmen, einsetzen oder reinigen.
- ❐ Halten Sie während und nach dem Gebrauch Haare, Hände und andere Körperteile vom Gerät fern! Seien Sie besonders vorsichtig im Umgang mit dem Gerät, wenn das Gerät heiße Flüssigkeit enthält.

Für Ihre Gesundheit

- ❐ Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie es gründlich vor dem ersten Gebrauch und anschließend nach jeder Benutzung. Lesen Sie dazu bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung".
- ❐ Verwenden Sie nur frische Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten haben.

Richtig aufstellen und anschließen

- ❐ Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- ❐ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- ❐ Stellen Sie das Gerät immer mit Freiraum auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- ❐ Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❐ Um Stromschlägen vorzubeugen stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem weder das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten fallen bzw. damit in Berührung kommen kann.

- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.), aufgestellt und verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

⚠ Der richtige Gebrauch

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren oder das Kabel bzw. den Stecker zu ersetzen. Kontaktieren Sie in Schadensfällen umgehend den Kundenservice.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Gerät sauber und trocken sowie korrekt zusammengesetzt und verschlossen ist.
- Verwenden Sie kein zusätzliches Zubehör. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Das Gerät darf in leerem Zustand nie länger als 1 Minute erhitzt werden. Lassen Sie den Motor nicht laufen, wenn das Gerät leer ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Füllmenge von 2 l (**MAX**-Markierung im Lebensmittelbehälter) nicht überschritten wird!
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Transportieren Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
- Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit einer Motorgeschwindigkeit von 5 oder höher oder der „Turbo"-Funktion arbeiten.
- Verwenden Sie den Rühreinsatz nie ohne Klingenschutz.
- Wenn Sie den Rühreinsatz verwenden, lassen Sie das Gerät maximal mit einer Motorgeschwindigkeit von 4 arbeiten.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Wenn Sie den Korbeinsatz aus dem Lebensmittelbehälter herausnehmen, legen Sie den Einsatz unbedingt auf eine hitzeunempfindliche Oberfläche, wie z. B. Topfuntersetzer.
- Legen Sie keine leicht entflammbaren Gegenstände, wie z. B. Papier, Pappe oder Kunststoff, in oder auf das Gerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  – wenn Sie das Gerät nicht verwenden,

– wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
– vor einem Gewitter,
– bevor Sie Zubehörteile entnehmen und/oder abnehmen,
– bevor Sie das Gerät und die Zubehörteile reinigen.

❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
❒ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
❒ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
❒ Die Rührklinge und das Basisgerät sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung, Verkalkung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang und Geräteübersicht



1 Griff
2 Klingenschutz
3 Spatel
4 Rühreinsatz
5 Korbeinsatz
6 Basisgerät mit An/Aus-Schalter (auf der Rückseite), Netzkabel und Netzstecker
7 Lebensmittelbehälter mit bereits montierter Rührklinge (innen)
8 Arretierhebel des Deckels
9 Entriegelungsknopf zum Abnehmen des Deckels
10 Messbecher
11 Deckel

Bedienfeld



A Display

B Anzeige der eingestellten Zubereitungszeit

C Anzeige der eingestellten Motorgeschwindigkeit

D Rote Kontrollleuchte (zeigt an, dass das Gerät überlastet ist)

E **Kneten**-Taste (zum Aktivieren und Deaktivieren des „Kneten“-Programms)

F **Motor**-Taste (zum Anwählen der Motorgeschwindigkeit (**C**) im Display; Geschwindigkeit kann nun mit den **+** und **-** Tasten (**I** und **H**) eingestellt werden.)

G **Start/Stop**-Taste (zum Starten und Stoppen des Gerätes)

H **-** Taste (zum Verringern der Motorgeschwindigkeit, Kochtemperatur oder Zubereitungszeit)

I **+** Taste (zum Erhöhen der Motorgeschwindigkeit, Kochtemperatur oder Zubereitungszeit)

J **Turbo**-Taste (zum Einschalten der „Turbo“-Funktion)

K **Temp**-Taste (zum Anwählen der Kochtemperatur (**N**) im Display; Temperatur kann nun mit den **+** und **-** Tasten (**H** und **I**) eingestellt werden.)

L **Zeit**-Taste (zum Anwählen der Zubereitungszeit (**B**) im Display; Zeit kann nun mit den **+** und **-** Tasten (**H** und **I**) eingestellt werden.)

M Orangefarbene Kontrollleuchte (zeigt an, dass das Gerät heizt)

N Anzeige der eingestellten Kochtemperatur

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät benutzen können, müssen Sie:

- den Lieferumfang auspacken,
- das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Auspacken

ACHTUNG!

❐ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

Zubehör

Rührklinge

Die Rührklinge eignet sich besonders zum Zerkleinern und Mischen von harten Lebensmitteln oder Flüssigkeiten. Sie ist bei Auslieferung des Gerätes bereits im Lebensmittelbehälter montiert.

Klingenschutz

Der Klingenschutz eignet sich besonders zum Mischen und Zerkleinern von weichen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten. Wenn Sie den Klingenschutz verwenden wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie die Rührklinge vorsichtig aus dem Lebensmittelbehälter heraus. Drehen Sie dazu die Flügelmutter auf der Unterseite des Lebensmittelbehälters gegen den Uhrzeigersinn ab. Nun können Sie die Rührklinge aus dem Lebensmittelbehälter herausnehmen. Fassen Sie die Rührklinge nur am Zapfen an.

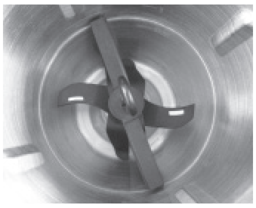


2. Stecken Sie den Klingenschutz, wie abgebildet, leicht versetzt auf die Rührklinge. Der Klingenschutz muss einrasten. Drehen Sie dann den Klingenschutz mit dem Uhrzeigersinn, bis die Rastnasen am Klingenschutz unter den Klingen des Rühreinsatzes sitzen.
3. Setzen Sie den Rühreinsatz wieder in den Lebensmittelbehälter und drehen Sie die Flügelmutter von unten fest.

Rühreinsatz

Der Rühreinsatz eignet sich besonders zum Kneten von Teig, zum Erwärmen von Milch und zum Zubereiten von Pudding. Er darf nie ohne Klingenschutz verwendet werden. Wenn Sie den Rühreinsatz verwenden wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie den Klingenschutz, wie im Abschnitt „Klingenschutz“ beschrieben, auf die Rührklinge.



2. Stecken Sie den Rühreinsatz, wie abgebildet, von oben auf die Halterung des Klingenschutzes.

Korbeinsatz

Der Korbeinsatz eignet sich sowohl zum Sieben von Frucht- oder Gemüsesaft als auch zum Dünsten von Lebensmitteln.

Messbecher

Der Messbecher eignet sich zum Abmessen von Flüssigkeiten. Um während der Zubereitung kleinere Lebensmittel, Gewürze o. ä. in den Lebensmittelbehälter zu geben, können Sie den Messbecher aus dem Deckel nehmen und die gewünschten Lebensmittel durch diese Öffnung im Deckel geben.

Spatel

Der Spatel eignet sich zum Auskratzen des Lebensmittelbehälters, kann aber auch beim Sieben von Frucht- und Gemüsesaft dazu verwendet werden, den Korbeinsatz zu fixieren und Frucht- und Gemüsestücke beim Ausschütten zurückzuhalten. Darüber hinaus eignet sich der Haken am Spatel zum Entnehmen des Korbeinsatzes.

Benutzung

ACHTUNG!

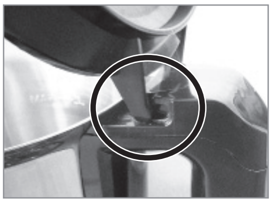
- Heiße Oberflächen! Teile des Gerätes können während bzw. unmittelbar nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen, Lebensmittel oder den Dämpfeinsatz entnehmen oder Lebensmittel hinzufügen möchten. Fassen Sie den Lebensmittelbehälter ausschließlich am Griff an!
- Verbrühungsgefahr durch Dampfaustritt! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.
- Schnittgefahr! Die Rührklinge im Lebensmittelbehälter ist sehr scharf! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie entnehmen, einsetzen oder reinigen.
- Halten Sie während und nach dem Gebrauch Haare, Hände und andere Körperteile vom Gerät fern! Seien Sie besonders vorsichtig im Umgang mit dem Gerät, wenn das Gerät heiße Flüssigkeit enthält.
- Verwenden Sie kein zusätzliches Zubehör. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Das Gerät darf in leerem Zustand nie länger als 1 Minute erhitzt werden. Lassen Sie den Motor nicht laufen, wenn das Gerät leer ist.

- ❐ Achten Sie darauf, dass die maximale Füllmenge von 2 l (**MAX**-Markierung im Lebensmittelbehälter) nicht überschritten wird!
- ❐ Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit einer Motorgeschwindigkeit von 5 oder höher oder der „Turbo“-Funktion arbeiten.
- ❐ Verwenden Sie den Rühreinsatz nie ohne Klingenschutz.
- ❐ Wenn Sie den Rühreinsatz verwenden, lassen Sie das Gerät maximal mit einer Motorgeschwindigkeit von 4 arbeiten.
- ❐ Wenn Sie den Korbeinsatz aus dem Lebensmittelbehälter herausnehmen, legen Sie den Einsatz unbedingt auf eine hitzeunempfindliche Oberfläche, wie z. B. Topfuntersetzer.

Vorbereitung

Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Lebensmittelbehälter nicht korrekt in der Basisstation sitzt oder der Deckel nicht korrekt geschlossen ist. In einem solchen Fall erscheint im Display das Symbol . Bitte beachten Sie, dass auch der Arretierhebel am Basisgerät in der richtigen Position stehen muss, damit der Deckel korrekt geschlossen ist.

1. Stellen Sie das Gerät mit Freiraum auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
2. Drehen Sie den Arretierhebel um 90° gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie auf den Entriegelungsknopf am Deckel. Nun können Sie den Deckel nach oben klappen und vom Lebensmittelbehälter abnehmen.
3. Drehen Sie den Lebensmittelbehälter im Uhrzeigersinn bis der Pfeil ▼ (auf dem Behälter) auf das geöffnete Schloss (auf dem Basisgerät) zeigt. Nun können Sie den Lebensmittelbehälter nach oben aus dem Basisgerät herausnehmen.
4. Wählen Sie den gewünschten Einsatz (siehe Kapitel „Zubehör“).
5. Geben Sie nach Belieben die gewünschten Lebensmittel und Gewürze in den Lebensmittelbehälter und/oder Korbeinsatz. Beachten Sie die maximale Füllmenge von 2 l (**MAX**-Markierung im Lebensmittelbehälter)! Setzen Sie, falls verwendet, den Korbeinsatz in den Lebensmittelbehälter.
   - Bei einigen Lebensmitteln, wie z. B. Knoblauch oder Zwiebeln, empfehlen wir das Gerät zunächst 1 Minute zu erhitzen und die Lebensmittel erst später in den Lebensmittelbehälter zu geben.
6. Setzen Sie den Lebensmittelbehälter so in das Basisgerät, dass der Pfeil ▼ (auf dem Behälter) auf das geöffnete Schloss (auf dem Basisgerät) zeigt. Drehen Sie dann den Lebensmittelbehälter gegen den Uhrzeigersinn bis der Pfeil ▼ (auf dem Behälter) auf das geschlossene Schloss (auf dem Basisgerät) zeigt.



7. Setzen Sie nun den Deckel so auf den Lebensmittelbehälter, dass die Rastnasen am Deckel in den Aussparungen oben am Griff des Lebensmittelbehälters sitzen (siehe Abbildung). Schließen Sie den Deckel. Der Deckel muss hörbar einrasten. Drehen Sie den Arretierhebel um 90 ° im Uhrzeigersinn.

Zubereitung



- Sie können während der Zubereitung jederzeit den Deckel vom Gerät abnehmen, um z. B. weitere Lebensmittel in den Lebensmittelbehälter zu geben. Sobald Sie den Arretierhebel am Basisgerät öffnen, werden der Motor und die Zubereitungszeit angehalten und die Kochtemperatur abgeschaltet. Im Display erscheint das Symbol . Ist der Deckel wieder auf das Gerät aufgesetzt und steht der Arretierhebel am Basisgerät in der richtigen Position, erlischt das Symbol. Drücken Sie nun die **Start/Stop**-Taste. Das Gerät startet erneut . Die Zubereitungszeit zählt ab dem Punkt weiter, an dem das Gerät zuvor gestoppt wurde.
- Wollen Sie während der Zubereitung kleinere Lebensmittel, Gewürze o. ä. in den Lebensmittelbehälter geben, können Sie anstelle des gesamten Deckels auch nur den Messbecher aus dem Deckel herausnehmen und die gewünschten Lebensmittel durch diese Öffnung im Deckel geben.
- Die Zubereitung kann jederzeit manuell durch Drücken der **Start/Stop**-Taste unterbrochen werden.
- Das Gerät verfügt über einen Überlastungsschutz. Bei Überlastung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die rote Kontrollleuchte (**ÜBERLASTUNG**) leuchtet und das Gerät piept. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 15 Minuten bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit manuell einstellen

1. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an und stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **I**. Im Display erscheint in der oberen Zeile **00 : 00** (Anzeige der Zubereitungszeit) und in der unteren Zeile **0** **0** (Anzeige der Kochtemperatur Anzeige der Motorgeschwindigkeit).
2. Zubereitungszeit: Drücken Sie einmal auf die **Zeit**-Taste. Im Display blinkt die Minutenanzeige. Nun können Sie mit den **+** und **-** Tasten die Minuten einstellen. Dabei erhöht bzw. verringert sich die Minutenanzeige jeweils um 1 Minute. Drücken Sie ein zweites Mal auf die **Zeit**-Taste. Im Display blinkt die Sekundenanzeige. Nun können Sie mit den **+** und **-** Tasten die Sekunden einstellen. Dabei erhöht bzw. verringert sich die Sekundenanzeige jeweils um 1 Sekunde. Die maximal einstellbare Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.
3. Kochtemperatur: Drücken Sie auf die **Temp**-Taste. Im Display blinkt die Temperaturanzeige. Nun können Sie mit den **+** und **-** Tasten die gewünschte Kochtemperatur einstellen. Dabei erhöht bzw. verringert sich die Temperaturanzeige jeweils um 10 °C, beginnend mit 30 °C. Die maximal einstellbare Kochtemperatur beträgt 120 °C.

- Wenn Sie eine Kochtemperatur auswählen wollen, müssen Sie zunächst eine Zubereitungszeit einstellen. Sonst ist die **Temp**-Taste nicht aktiviert.
- Wenn Sie keine Kochtemperatur auswählen wollen, können Sie die Zubereitungszeit und die Motorgeschwindigkeit in beliebiger Reihenfolge einstellen.

4. <u>Motorgeschwindigkeit:</u> Drücken Sie auf die **Motor**-Taste. Im Display blinkt die Geschwindigkeitsanzeige. Nun können Sie mit den **+** und **-** Tasten die gewünschte Motorgeschwindigkeit einstellen. Dabei erhöht bzw. verringert sich die Geschwindigkeit jeweils um 1. Die maximal einstellbare Motorgeschwindigkeit beträgt 9.

- Das Gerät ist so konzipiert, dass bei eingestellter Kochtemperatur auch eine Motorgeschwindigkeit ausgewählt werden muss. Sonst startet das Gerät nicht. In Verbindung mit einer eingestellten Kochtemperatur kann nur eine maximale Motorgeschwindigkeit von 5 ausgewählt werden.
- Sie können das Gerät auch dann starten, wenn Sie nur die Motorgeschwindigkeit eingestellt haben. In einem solchen Fall arbeitet das Gerät 20 Minuten und stoppt dann automatisch.

5. Zum Starten des Gerätes drücken Sie die **Start/Stop**-Taste. Das Gerät beginnt zu arbeiten und die eingestellte Zubereitungszeit beginnt herunterzuzählen. Wurde nur eine Motorgeschwindigkeit eingestellt, zählt die Zubereitungszeit hoch. Wurde eine Kochtemperatur eingestellt, leuchtet die orangefarbene Kontrollleuchte (**HEIZEN**).

- Haben Sie vor dem Start eine Zubereitungszeit, eine Kochtemperatur und eine Motorgeschwindigkeit ausgewählt, können Sie die Werte während der Zubereitung jederzeit ändern. Bitte beachten Sie, dass Sie die Motorgeschwindigkeit dabei nicht auf 0 stellen können!
- Wurde vor dem Start nur eine Motorgeschwindigkeit ausgewählt, können während der Zubereitung die Motorgeschwindigkeit und die Zubereitungszeit geändert werden.

6. Nach Ablauf der Zubereitungszeit piept das Gerät zehnmal. Wurde vor dem Start eine Kochtemperatur ausgewählt, hört das Gerät auf zu heizen. Die orangefarbene Kontrollleuchte (**HEIZEN**) erlischt. Der Motor arbeitet jedoch noch für 10 Minuten ohne Unterbrechung in der eingegestellten Geschwindigkeit weiter. In diesem Fall können Sie das Gerät jederzeit mit der **Start/Stop**-Taste stoppen. Sollten Sie das Gerät nicht vorzeitig stoppen, piept das Gerät nach 5 Minuten erneut. Wurde vor dem Start keine Kochtemperatur eingestellt, stoppt das Gerät nach Ablauf der Zubereitungszeit automatisch. Wurde vor dem Start keine Zubereitungszeit eingestellt, stoppt das Gerät automatisch nach 20 Minuten und piept zehnmal.
7. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **O** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

„Kneten"-Programm verwenden

1. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an und stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **I**. Im Display erscheint in der oberen Zeile **00 : 00** (Anzeige der Zubereitungszeit) und in der unteren Zeile **0** **0** (Anzeige der Kochtemperatur Anzeige der Motorgeschwindigkeit).

2. Drücken Sie auf die **Kneten**-Taste. Die Kochtemperatur wird automatisch auf 0 °C und die Motorgeschwindigkeit auf 3 eingestellt. Im Display erscheint das Symbol .

   - Die Motorgeschwindigkeit und die Kochtemperatur können im „Kneten“-Programm nicht geändert werden. Nur die Zubereitungszeit kann eingestellt werden.

3. <u>Zubereitungszeit</u>: Drücken Sie einmal auf die **Zeit**-Taste. Im Display blinkt die Minutenanzeige. Nun können Sie mit den **+** und **-** Tasten die Minuten einstellen. Dabei erhöht bzw. verringert sich die Minutenanzeige jeweils um 1 Minute. Drücken Sie ein zweites Mal auf die **Zeit**-Taste. Im Display blinkt die Sekundenanzeige. Nun können Sie mit den **+** und **-** Tasten die Sekunden einstellen. Dabei erhöht bzw. verringert sich die Sekundenanzeige jeweils um 1 Sekunde. Die maximal einstellbare Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.

   - Sie können das „Kneten“-Programm auch ohne eingestellte Zubereitungszeit starten. In einem solchen Fall arbeitet das Gerät 20 Minuten und stoppt dann automatisch.

4. Starten Sie das Gerät mit der **Start/Stop**-Taste. Das Gerät beginnt abwechselnd 3 Sekunden zu arbeiten und 4 Sekunden zu ruhen. Die eingestellte Zubereitungszeit beginnt herunterzuzählen. Wurde keine Zubereitungszeit eingestellt, zählt die Zubereitungszeit hoch.

   - Arbeitet das Gerät im „Kneten“-Programm, können Sie jederzeit die Zubereitungszeit ändern. Durch erneutes Drücken der **Kneten**-Taste wird das „Kneten“-Programm abgebrochen und das Symbol erlischt.
   - Wurde das Gerät mit manuell eingestellten Werten für die Zubereitungszeit, die Kochtemperatur und die Motorgeschwindigkeit gestartet, kann das „Kneten“-Programm nicht mehr aktiviert werden. Die **Kneten**-Taste ist dann deaktiviert.

5. Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit stoppt das Gerät automatisch. Wurde vor dem Start keine Zubereitungszeit eingestellt, stoppt das Gerät automatisch nach 20 Minuten. In beiden Fällen piept das Gerät zehnmal und erlischt das Symbol im Display.
6. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **O** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

„Turbo“-Funktion verwenden

ACHTUNG!

❐ Wenn Sie die „Turbo“-Funktion für warme oder heiße Lebensmittel verwenden, darf das Gewicht der Lebensmittel im Lebensmittelbehälter nicht mehr als 1 kg betragen!

- Mit der „Turbo“-Funktion können Sie sehr harte Lebensmittel und Eiswürfel zerkleinern.
- Um die „Turbo“-Funktion nutzen zu können, muss keine Zubereitungszeit, Kochtemperatur oder Motorgeschwindigkeit eingestellt werden.
- Wurde vor dem Start eine Kochtemperatur ausgewählt, kann die „Turbo“-Funktion während der Zubereitung nicht mehr eingeschaltet werden. Die **Turbo**-Taste ist dann deaktiviert.

- Wurde vor dem Start eine Zubereitungszeit und/oder eine Motorgeschwindigkeit oder das „Kneten“-Programm ausgewählt, kann die „Turbo“-Funktion jederzeit während der Zubereitung eingeschaltet werden. Allerdings werden alle zuvor eingestellten Werte gelöscht (auf 0 gesetzt).

1. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an und stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **I**.
2. Zum Einschalten der „Turbo“-Funktion drücken Sie auf die **Turbo**-Taste und halten Sie sie gedrückt. Bitte beachten Sie, dass Sie mit der anderen Hand den Messbecher im Deckel festhalten. Im Display erscheint **TURBO**. Die Zubereitungszeit beginnt hochzuzählen.
3. Zum Ausschalten der „Turbo“-Funktion lassen Sie die **Turbo**-Taste wieder los. Das Gerät stoppt sofort.
4. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **O** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Zubereitungstipps

Im Folgenden finden Sie einige Zubereitungstipps. Bitte beachten Sie, dass es sich dabei nur um Empfehlungen handelt, die unter Umständen individuell angepasst werden müssen!

Lebensmittel kochen

- Füllmenge: max. 2 l
- Zubereitungszeit: 45 Minuten
- Kochtemperatur: 120 °C
- Motorgeschwindigkeit: 3

Gemüse zerkleinern

- Füllmenge: max. 2 l
- Zubereitungszeit: 30 Sekunden
- Motorgeschwindigkeit: 6

Eiswürfel zerkleinern

- Füllmenge: max. 300 g Eiswürfel
- Zubereitungszeit: 1 Minute
- Motorgeschwindigkeit: 9
  Alternativ: „Turbo“-Funktion

Karrottensaft zubereiten

- Füllmenge: max. 400 g Karotten und 600 ml Wasser
- Zubereitungszeit: 1 Minute
- Motorgeschwindigkeit: 9
  Alternativ: „Turbo“-Funktion

Kaffee mahlen

- Füllmenge: max. 200 g Kaffeebohnen
- Zubereitungszeit: 2 Minuten
- Motorgeschwindigkeit: 9
  Alternativ: „Turbo“-Funktion

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG!

- ❒ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ❒ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten fallen bzw. damit in Berührung kommen kann.
- ❒ Reinigen Sie das Gerät sofort nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen.
- ❒ Schnittgefahr! Die Rührklinge im Lebensmittelbehälter ist sehr scharf! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie entnehmen, einsetzen oder reinigen.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- ❒ Die Rührklinge und das Basisgerät sind nicht spülmaschinengeeignet!

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist!
2. Nehmen Sie den Deckel vom Lebensmittelbehälter ab.
3. Nehmen Sie, falls verwendet, den Korbeinsatz aus dem Lebensmittelbehälter heraus.
4. Nehmen Sie den Lebensmittelbehälter aus dem Basisgerät und gießen Sie die Speise, falls vorhanden, in eine Aufbewahrungsschüssel.
5. Ziehen Sie, falls verwendet, den Rühreinsatz und den Klingenschutz nach oben von der Rührklinge ab.
6. Drehen Sie die Flügelmutter auf der Unterseite des Lebensmittelbehälters gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie die Rührklinge vorsichtig aus dem Lebensmittelbehälter heraus. Fassen Sie die Rührklinge nur am Zapfen an.
7. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile, den Lebensmittelbehälter und den Deckel mit Messbecher mit warmem, klarem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Spülen Sie alle Teile unter fließendem Wasser ab.
8. Reinigen Sie das Basisgerät mit einem leicht feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach.
9. Lassen Sie alles vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und/oder an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort verstauen.

Technische Daten

Modell:	KA-6510
Artikelnummer:	Z 6160
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1400 W (Heizelement: 1300 W; Motor: 600 W)
Schutzklasse:	I
Max. Füllmenge:	2 l

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.
Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Contents

Dear customer,

Thank you for choosing our food processor. Besides mixing, mincing, kneading and mashing foods, you can automatically cook food with this handy food processor.

We hope that you enjoy your food processor and bon appétit!

If you have any questions, contact the customer service department via our website:
www.service-shopping.de

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and store them in a safe place. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer will not accept liability if the directions in these instructions are not observed!

We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with our policy of continuous development.

Meaning of symbols in this manual

All safety guidelines are indicated with this symbol. Read these carefully and observe the safety guidelines in order to prevent personal injury and property damages.

Tips and recommendations are indicated with this symbol.

Suitable for foodstuff.

Safety guidelines

Proper use

- This appliance is suitable for mixing, mincing, kneading, mashing and cooking foodstuff.
- This appliance is not a deep fryer. Do not attempt to deep-fry foodstuff in this appliance.
- This appliance is intended for private use and not for commercial use.
- Only use the appliance as described in the manual. Any other use is considered to be improper use.
- The appliance is not meant to be used with an external timer or with a separate remote control system.

Risk of injury

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a risk of suffocation!

- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this. Children may not play with the device. Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ATTENTION! Hot surfaces! Parts of the appliance can be very hot while it is being used or immediately thereafter. Always use oven cloths or kitchen gloves when opening the lid, taking out foodstuff or the steamer insert or when adding food. Only hold the food container on the handle!
- ATTENTION Risk of scalding due to steam emission! Be careful when opening the lid. Hot steam can escape.
- ATTENTION! Risk of cutting! The stirrer blade in the food container is very sharp! Be careful when removing, inserting or cleaning it.
- Keep your hair, hands and other parts of your body away from the appliance when using it and also thereafter! Be particularly careful when handling the appliance while it contains hot liquid.

⚠ For your health's sake

- The appliance can be afflicted by product residues. Clean it thoroughly before first use and after every use, in order to avoid health impairment. Please read the related tips in the chapter "Cleaning and storage".
- Only use fresh food, of which the best-before date has not yet expired.

⚠ Correct installation and connection

- Only use and store the appliance out of reach of children. The power cable should be out of reach of children. They could pull down the appliance with the cable.
- Only use the appliance in closed rooms.
- Always install the appliance with clear space on a dry, level, solid and heat-resistant base.
- Maintain sufficient clearance to other heat sources e. g. hot plates or ovens, in order to avoid damage to the appliance.
- Install the appliance in a position where neither the appliance, the power cable nor the plug can drop into or get into contact with water or other liquids, in order to avoid electrical shock.
- The appliance should never be installed and used in the vicinity of flammable materials (curtains, textiles, etc.).
- Never operate the appliance on a hob or in the vicinity of a gas source.
- Only connect the appliance to a correctly installed plug socket, equipped with a ground fault interrupter. The plug socket must be accessible after connection. The mains voltage must correspond to the technical specifications of the appliance. Only use proper extension cables of which the technical specifications correspond to those of the appliance.

- ❒ Ensure that the connected power cable does not pose a risk of tripping. Don't let the cable hang over the edges of tables or kitchen counters. Someone might get caught in the cable and pull the appliance down.
- ❒ Lay the cable so that it will not be squeezed or kinked and does not make contact with any hot surfaces.

Proper use

- ❒ Check the appliance for damage before every use. The appliance must not be used if the appliance, the power cable or the plug show any visible signs of damage. Don not try to repair the appliance yourself or to replace the power cable or the plug. In case of damage, immediately contact the customer service.
- ❒ Before every use check whether the appliance is clean and dry and has been assembled and closed correctly.
- ❒ Do not use any additional accessories. Only use accessories supplied by the manufacturer.
- ❒ The appliance must not be heated for more than 1 minute while it is empty. Do not let the motor run when the appliance is empty.
- ❒ Ensure that the maximum filling quantity of 2l (**MAX** marking in the food container) is not exceeded!
- ❒ Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- ❒ Do not transport the appliance while it is in use.
- ❒ Hold the measuring cup steady when working with a motor speed of 5 or higher, or with the "Turbo" function.
- ❒ Never use the stir insert without blade protection.
- ❒ When using the stir insert, do not operate the appliance at motor speeds exceeding 4.
- ❒ Do not drop the appliance and do not subject it to heavy shocks.
- ❒ Do not subject the appliance to extreme temperatures, extreme temperature fluctuations, moisture or direct sunlight.
- ❒ When removing the strainer basket from the food container, place it on a heat resistant surface. e. g. casserole stand.
- ❒ Do not place any easily inflammable objects e. g. paper, cardboard or plastic into or on top of the appliance.
- ❒ Pull the plug out of the plug socket:
  - when the appliance is not used,
  - if a fault occurs during operation,
  - before an electrical storm,
  - before taking out and/or removing accessories,
  - before cleaning the appliance or accessories.
- ❒ If you want to pull the plug out of the plug socket, always pull on the plug and never on the cable.
- ❒ Never touch the appliance, the power cable or the plug with wet hands.
- ❒ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
- ❒ The stirrer blade and the base unit are not dishwasher-proof!

Warranty conditions
All defects caused by improper use, damage, calcification or repair attempts are excluded from the warranty. This also applies to wear and tear.

Scope of supply and equipment overview



1. Handle
2. Blade protection
3. Spatula
4. Stirrer
5. Strainer basket
6. Base unit with ON/OFF switch (at the back), power cable and plug
7. Food container with fitted stirrer blade (inside)
8. Lid locking lever
9. Unlatching button to remove the lid
10. Measuring cup
11. Lid

Control panel



A Display
B Display of the set preparation time
C Display of the set motor speed
D Red indicator lamp (shows that the appliance is overloaded)
E **Kneten** button (knead) (to activate and de-activate the "Knead" programme)
F **Motor** button (to select motor speed (**C**) on the display; the speed can now be set with the **+** and **-** buttons (**I** and **H**))
G **Start/Stop** button (to start and stop the appliance)
H **-** button (to reduce motor speed, cooking temperature or preparation time)
I **+** button (to increase motor speed, cooking temperature or preparation time)
J **Turbo** button (for switching on the "Turbo" function)
K **Temp** button (to set cooking temperature (**N**) on the display; temperature can now be set with the **+** and **-** buttons (**I** and **H**))
L **Zeit** button (time) (to set preparation time (**B**) on the display; time can now be set with the **+** and **-** buttons (**I** and **H**)
M Orange indicator lamp (shows that the appliance is heating)
N Display of the set cooking temperature

Before the first use

Before using the appliance you must:

- unpack the scope of supply,
- clean the appliance (see the chapter "Cleaning and storage").

Unpacking

ATTENTION!

❒ Keep children and animals away from the packaging material. There is a risk of suffocation!

Unpack all parts and check the scope of supply for completeness (see the chapter "Scope of supply and equipment overview") and for transport damage. If there is any damage to some of the parts, do not use them(!), but contact our customer service .

Accessories

Stirrer blade

The stirrer blade is particularly suited for mincing and mixing hard foodstuff or liquids. It is already fitted in the food container when the appliance is delivered.

Blade protection

The stirrer blade protection is particularly suited for mincing and mixing soft foodstuff or liquids. If you want to use the blade protection, proceed as follows:

1. Remove the stirrer blade from the food container. Unscrew the wing nut at the bottom of the food container counter clockwise. You can now remove the stirrer blade from the food container. Only handle the stir blade on the cone.

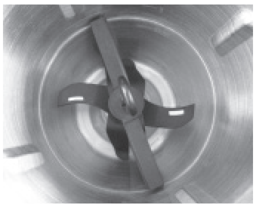


2. Attach the blade protection to the stirrer blade with a slight offset, as shown. The blade protection must latch in. The turn the blade protection clockwise until the latch of the blade protection are positioned underneath the blades of the stirrer insert.
3. Insert the stir insert into the food container and tighten the wing nut from below.

Stirrer

The stir insert is particularly suited for kneading dough, warming up milk and preparing pudding. It must never be used without blade protection. If you want to use the stir insert, proceed as follows:

1. Attach the blade protection to the stirrer blade as described in the section "Blade protection".



2. Attach the stir insert from the top onto the mounting of the blade protection, as shown.

Strainer basket
The strainer basket is suitable both for straining fruit or vegetable juice and for steaming foodstuff.

Measuring cup
The measuring cup is suitable for measuring liquids. If you want to add small amounts of foodstuff, like spices or similar, during preparation, you can remove the measuring cup from the lid and add the foodstuff through this opening.

Spatula
The spatula is suitable to scrape out the food container, but can also be used when straining fruit or vegetable juice to steady the strainer basket and to retain fruit and vegetable pieces when pouring out. In addition the hook on the spatula is suitable for removing the strainer insert.

Use

ATTENTION!

- Hot surfaces! Parts of the appliance can be very hot while it is being used or immediately thereafter. Always use oven cloths or kitchen gloves when opening the lid, taking out foodstuff or the steamer insert or when adding food. Only hold the food container on the handle!
- Risk of scalding due to steam emission! Be careful when opening the lid. Hot steam can escape.
- Risk of cutting! The stirrer blade in the food container is very sharp! Be careful when removing, inserting or cleaning it.
- Keep your hair, hands and other parts of your body away from the appliance when using it and also thereafter! Be particularly careful when handling the appliance while it contains hot liquid.
- Do not use any additional accessories. Only use accessories supplied by the manufacturer.
- The appliance must not be heated for more than 1 minute while it is empty. Do not let the motor run when the appliance is empty.
- Ensure that the maximum filling quantity of 2 l (**MAX** marking in the food container) is not exceeded!
- Hold the measuring cup steady when working with a motor speed of 5 or higher, or with the "Turbo" function.
- Never use the stir insert without blade protection.

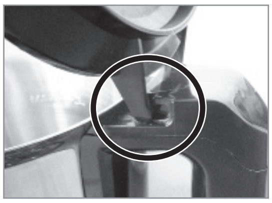
❒ When using the stir insert, do not operate the appliance at motor speeds exceeding 4.

❒ When removing the strainer basket from the food container, place it on a heat resistant surface. e.g. casserole stand.

Prior to use

The appliance will not operate if the food container has not been seated properly in the base unit or if the lid is not closed properly. In this case the display show the symbol . Please observe that the lid locking lever of the base unit must also be in the correct position to correctly close the lid.

1. Install the appliance with clear space on a dry, level, solid and heat resistant base.
2. Turn the lid locking lever counter clockwise by 90° and press the unlatching button on the lid. You can now lift the lid and remove it from the food container.
3. Turn the food container clockwise until the arrow ▼ (on the container) points to the opened lock (on the base unit). You can now remove the food container from the base unit.
4. Select the required insert (see the chapter "Accessories").
5. Place the required foodstuff and spices into the food container and/or strainer basket. Observe the maximum filling quantity of 2 l (**MAX** marking in the food container)! If you use the strainer basket, place it in the food container.
   - For some foodstuff e.g. garlic or onions, we recommend to pre-heat the appliance and only to add the foodstuff later on into the food container.
6. Insert the food container into the base unit so that the arrow ▼ (on the container) points to the opened lock (on the base unit). Turn the food container counter clockwise until the arrow ▼ (on the container) points to the closed lock (on the base unit).



7. Now place the lid on the food container so that the latches of the lid latch into the notches at the top of the food container (see diagram). Close the lid. The lid must latch in audibly. Turn the lid locking lever clockwise by 90°.

Preparation

- During preparation you can remove the lid at any time, e.g. to place more food in the food container. Whenever the lid locking lever on the base unit is opened, the motor and the preparation time are stopped and the cooking temperature is switched off. The displays shows the symbol . When the lid has been replaced on the appliance and the lid locking lever on the base unit is in the correct position, the symbol disappears. Now press the **Start/Stop** button. The appliance restarts.

The preparation time counts down from the time when the appliance was previously switched off.

- If you want to add small amounts of food or spices etc. to the food container during preparation, you can just remove the measuring cup from the lid instead of the entire lid, and add the required foodstuff through this opening in the lid.
- Preparation can be interrupted manually at any time by pressing the **Start/Stop** button.
- The appliance is furnished with overload protection. In case of overload, the appliance switches off automatically. The red indicator lamp (**ÜBERLASTUNG** = overload) lights up and the appliance beeps. In this case pull the plug out of the plug socket and wait for 15 minutes before using the appliance again.

Setting time, temperature and speed manually

1. Connect the appliance to a properly installed, well accessible plug socket and place the ON/OFF switch in position **I**. The top line of the display shows **00 : 00** (display of the preparation time) and in the bottom line **0** **0** (display of cooking temperature display of motor speed).
2. Preparation time: Press the **Zeit** button (time) once. The minutes display flashes. You can now set the minutes with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the minute display is increased or decreased by 1 minute. Press the **Zeit** button (time) a second time. The seconds display flashes. You can now set the seconds with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the second display is increased or decreased by 1 second. The maximum preparation time that can be set is 90 minutes.
3. Cooking temperature: Press the **Temp** button. The temperature display flashes. You can now set the required cooking temperature with the **+** and **-** buttons. The temperature display is increased or decreased by 10 °C, starting at 30 °C. The maximum cooking temperature that can be set is 120 °C.
   - If you want to set a cooking temperature, you must first set the preparation time. Else the **Temp** button is not activated.
   - If you do not want to set a cooking temperature, you can set the preparation time and motor speed in any sequence.
4. Motor speed: Press the **Motor** button. The speed display flashes. You can now set the required motor speed with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the speed is increased or decreased by 1. The maximum motor speed that can be set is 9.
   - The appliance is designed in such a way that when a cooking temperature is set, a motor speed must also be set. Else the appliance will not start. A maximum motor speed of 5 can be set if a cooking temperature has been set.
   - The appliance can be started even if only the motor speed has been set. In this case the appliance operates for 20 minutes and then stops automatically.
5. Press the **Start/Stop** button to start the appliance. The appliance starts to operate and the set preparation time starts to count down. If only a motor speed was set, the preparation time counts up. If a cooking temperature was set, the orange indicator lamp (**HEIZEN** = heating) lights up.

- If you have set a preparation time, cooking temperature and motor speed before starting, these values can be changed at any time during preparation. Please note that the motor speed cannot be set to 0!
- If a motor speed was set before starting, the motor speed and preparation time can be changed during preparation.

6. After expiry of the preparation time the appliance beeps ten times. If a cooking temperature was set before starting, the appliance stops heating. The orange indicator lamp (**HEIZEN** = Heating) extinguishes. However, the motor continues to operate at the set speed for 10 minutes without interruption. In this case the appliance can be stopped at any time with the **Start/Stop** button. If you do not stop the appliance prematurely, it will beep again after 5 minutes. If a cooking temperature was set before starting, the appliance automatically stops after expiration of the preparation time. If no cooking temperature was set before starting, the appliance automatically stops after 20 minutes and beeps ten times.
7. To switch off the appliance, place the ON/OFF switch to **O** and pull the plug out of the plug socket.

Using the "Knead" programme

1. Connect the appliance to a properly installed, well accessible plug socket and place the ON/OFF switch in position **I**. The top line of the display shows **00 : 00** (display of the preparation time) and in the bottom line **0** **0** (display of cooking temperature display of motor speed).
2. Press the **Kneten** button (knead). The cooking temperature is automatically set to 0 °C and the motor speed to 3. The displays shows the symbol .

- Motor speed and cooking temperature cannot be changed in the "Knead" programme. Only the preparation time can be set.

3. <u>Preparation time</u>: Press the **Zeit** button (time) once. The minutes display flashes. You can now set the minutes with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the minute display is increased or decreased by 1 minute. Press the **Zeit** button (time) a second time. The seconds display flashes. You can now set the seconds with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the second display is increased or decreased by 1 second. The maximum preparation time that can be set is 90 minutes.

- You can start the "Knead" programme without setting the preparation time. In this case the appliance operates for 20 minutes and then stops automatically.

4. Start the appliance with the **START/STOP** button. The appliance starts working for 3 seconds and stopping for 4 seconds. The preparation time that was set, starts counting down. If no preparation time was set, the preparation time counts up.

- When the appliance operates in the "Knead" programme, you can change the preparation time at any time. By pressing the **Kneten** button (knead) again, the "Knead" programme is aborted and the symbol disappears.
- If the appliance was started with manually set values for preparation time, cooking temperature and motor speed, then the "Knead" programme can no longer be activated. The **Kneten** button (knead) is then deactivated.

5. After expiry of the set preparation time the appliance automatically stops. If no preparation time was set before starting, the appliance automatically stops after 20 minutes. In both cases the appliance beeps ten times and the symbol in the display disappears.
6. To switch off the appliance, place the ON/OFF switch to **O** and pull the plug out of the plug socket.

Using the "Turbo" function

ATTENTION!

❐ If you use the "Turbo" function for warm or hot foodstuff, the weight of the foodstuff in the food container must not exceed 1 kg!

- Very hard foodstuff and ice cubes can be minced with the "Turbo" function.
- In order to be able to use the "Turbo" function, no preparation time, cooking temperature or motor speed need to be set.
- If a cooking temperature was set before starting, the "Turbo" function cannot be switched on during preparation. The **Turbo** button is then deactivated.
- If a cooking temperature and/or motor speed was set before starting, or if the "Knead" programme was selected, the "Turbo" function can be switched on at any time during preparation. However, all previously set values are reset to 0.

1. Connect the appliance to a properly installed, well accessible plug socket and place the ON/OFF switch in position **I**.
2. Press and hold the **Turbo** button to switch on the "Turbo" function. Please ensure that you hold the measuring cup in the lid steady with your other hand. The display shows **TURBO**. The preparation time starts counting down.
3. Release the **Turbo** button to switch off the "Turbo" function. The appliance stops immediately.
4. To switch off the appliance, place the ON/OFF switch to **O** and pull the plug out of the plug socket.

Preparation tips

Below are some preparation tips. Please note that these are only recommendations, which might need to be adapted individually under certain circumstances!

Cooking foodstuff

- Filling quantity: max. 2 l
- Preparation time: 45 minutes
- Cooking temperature: 120 °C
- Motor speed: 3

Mince vegetables

- Filling quantity: max. 2 l
- Preparation time: 30 seconds
- Motor speed: 6

Mince ice cubes

- Filling quantity: max. 300 g
- Preparation time: 1 minute
- Motor speed: 9
  Alternatively: "Turbo" function

Prepare carrot juice

- Filling quantity: max. 400 g carrots and 600 ml water
- Preparation time: 1 minute
- Motor speed: 9
  Alternatively: "Turbo" function

Grinding coffee

- Filling quantity: max. 200 g
- Preparation time: 2 minutes
- Motor speed: 9
  Alternatively: "Turbo" function

Cleaning and storage

ATTENTION!

- ❒ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
- ❒ Pull the plug out of the plug socket before cleaning.
- ❒ Ensure that the appliance, the power cable or the plug does not fall into or get into contact with water or other liquids.
- ❒ Clean the appliance immediately after every use in order to prevent germ formation.
- ❒ Risk of cutting! The stirrer blade in the food container is very sharp! Be careful when removing, inserting or cleaning it.
- ❒ Do not use any etching or abrasive detergents for cleaning. They could damage the surface.
- ❒ The stirrer blade and the base unit are not dishwasher-proof!

1. Ensure that the appliance has been disconnected from the mains.
2. Remove the lid of the food container.
3. If you use the strainer basket, remove it from the food container.
4. Remove the food container from the base unit and pour the foodstuff into a bowl, if applicable.

5. If you use the stir insert and the blade protection, pull them upwards off the stir blade.
6. Turn the wing nut at the bottom of the food container counter clockwise and carefully remove the stir blade from the food container. Only handle the stir blade on the cone.
7. Clean all used accessories, the food container and the lid with measuring cup with warm, clean water and some detergent. Rinse all parts under running water.
8. Clean the base unit with a moist, soft cloth and dry with a soft cloth.
9. Allow to dry completely before assembling the appliance again and/or storing it in a dry, clean place which is inaccessible for children.

Technical data

Model:	KA-6510
Article No.:	Z 06160
Power supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	1400 W (heater element: 1300 W; motor: 600 W)
Protection class:	I
Max. filling quantity:	2

Disposal

The packaging material is reusable. Dispose of the packaging material in an environmentally compatible manner and bring it to a materials collection point.

Dispose of the appliance in an environmentally compatible manner. Dispose of it in a recycling facility for electrical and electronic waste appliances. More detailed information can be obtained from your local municipality.

Sommaire

Chère cliente, cher client,

sincères félicitations pour l’achat de ce robot-cuiseur . Ce robot ménager pratique vous permettra, non seulement, de mixer, de hacher, de pétrir et d’écraser les aliments pour les réduire en purée, mais également de les cuire automatiquement et directement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et bon appétit !

Pour toute question, contactez le service après-vente à partir de notre site Internet :
www.service-shopping.de

Nous vous recommandons de lire attentivement ce présent mode d’emploi avant la première utilisation de l’appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n’oubliez pas d’y joindre ce mode d’emploi. Le fabricant et l’importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu’il contient !

Dans le cadre du développement continuel de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

Signification des pictogrammes de ce mode d’emploi

Ce pictogramme attire l’attention sur des consignes de sécurité. Veuillez lire ces consignes de sécurité attentivement et respectez-les en prévention de dommages corporels et matériels.

Ce pictogramme attire l’attention sur des astuces et recommandations.

Pictogramme d’appropriation aux aliments.

Consignes de sécurité

Emploi conforme à l’usage prévu

- Cet appareil est approprié à mixer, hacher, pétrir, écraser et cuire des aliments.
- Cet appareil n’est pas une friteuse. Il est interdit d’utiliser cet appareil pour frire des aliments.
- Cet appareil est uniquement destiné à des fins domestiques et inapproprié à tout emploi commercial.
- Servez-vous uniquement de l’appareil dans le respect du mode d’emploi. Chaque autre utilisation est considérée comme non conforme à l’usage prévu.
- Cet appareil n’est pas destiné à une utilisation avec une minuterie externe ou un système séparé de commande à distance.

⚠ Risques de blessures

- ❒ Ne laissez jamais les matériaux d'emballage à la portée des enfants et animaux. Danger d'asphyxie !
- ❒ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- ❒ ATTENTION aux surfaces chaudes ou brûlantes ! Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes durant l'emploi respectivement le demeurer directement après son emploi. Servez-vous toujours de maniques ou de gants de cuisine si vous voulez ouvrir le couvercle, retirer des aliments ou le bac à vapeur ou ajouter des aliments. Servez-vous exclusivement de la poignée pour saisir la marmite !
- ❒ ATTENTION aux risques de brûlures dues à l'échappement de la vapeur ! Soyez prudent et ne prenez pas de risques en ouvrant le couvercle. Risque d'échappement de vapeur surchauffée.
- ❒ ATTENTION aux risques de coupure ! La lame à mélanger montée dans la marmite est très tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.
- ❒ Éloignez les cheveux, les mains et d'autres parties corporelles de l'appareil pendant et après l'utilisation de l'appareil ! Soyez particulièrement prudent en vous servant de l'appareil s'il contient des liquides chauds.

⚠ Hygiène et santé

- ❒ L'appareil peut éventuellement contenir des dépôts liés aux étapes de fabrication. Prévenez les risques pour la santé et nettoyez l'appareil consciencieusement avant la première utilisation et après chaque utilisation par la suite. Veuillez lire les instructions figurant au chapitre « Nettoyage et rangement » dans ce contexte.
- ❒ N'utilisez que des aliments frais en veillent à ce que leur date limite de conservation ou d'utilisation ne soit pas dépassée.

⚠ Mise en place et raccordement correct

- ❒ Utilisez et rangez l'appareil hors de portée de main des enfants. Veillez également à éloigner le cordon d'alimentation des enfants, qui pourraient tirer sur le cordon et faire tomber l'appareil.
- ❒ Servez-vous exclusivement de l'appareil dans des pièces intérieures.
- ❒ Placez toujours l'appareil sur un support sec, plan, solide et résistant à la chaleur en laissant suffisamment d'espace libre autour de l'appareil.

- Évitez d’endommager l’appareil en le plaçant à une distance suffisante des autres sources de chaleurs, p. ex. des plaques d’une cuisinière ou des fours.
- Prévenez les dangers d’une électrocution et placez l’appareil en un endroit où ni l’appareil ni le cordon d’alimentation ou la fiche d’alimentation risque de tomber dans l’eau ou d’autres liquides et / ou d’entrer en contact avec des liquides.
- Ne mettez et n’utilisez l’appareil jamais à proximité de matériaux facilement inflammables (stores, textiles etc.).
- Ne vous servez jamais de l’appareil sur les plaques d’une cuisinière ou à proximité d’une source de gaz.
- Raccordez l’appareil impérativement à une prise de courant correctement installée et équipée de contacts de protection. La prise de courant doit être aisément accessible après le raccordement de l’appareil. La tension d’alimentation doit coïncider avec les caractéristiques techniques de l’appareil. Servez-vous exclusivement de rallonges conformes aux réglementations en vigueur avec des caractéristiques techniques convenant à celles de l’appareil.
- Veillez à exclure les risques de trébucher liés au cordon d’alimentation raccordé. Le cordon ne doit pas pendre par-dessus le bord de la table ou du plan de travail. Quelqu’un pourrait rester accroché au cordon, au cas contraire, et faire tomber l’appareil.
- Posez le cordon sans l’écraser ou le plier et en évitant qu’il puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Utilisation correcte

- Contrôlez l’appareil quant à la présence de traces de dégradations avant chaque mise en marche. Il est interdit d’utiliser l’appareil si l’appareil en soi, le cordon d’alimentation ou la fiche d’alimentation présente des dommages visibles. Ne tentez jamais de réparer l’appareil ou le cordon respectivement la fiche d’alimentation de votre propre chef. Contactez immédiatement le service après-vente dès que vous constatez des dommages.
- Vérifiez que l’appareil est propre et sec, qu’il est assemblé correctement et verrouillé avant chaque mise en marche.
- Ne vous servez jamais d’accessoires supplémentaires autres que les accessoires fournis par le fabricant.
- Ne chauffez jamais l’appareil plus longtemps qu’une minute en l’état vide. Ne faites pas tourner le moteur si l’appareil est vide.
- Veillez à ne pas dépasser le volume de remplissage maximal de 2 litres (repère **MAX** à l’intérieur de la marmite) !
- Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance tant qu’il est en marche.
- Ne transportez pas l’appareil tant qu’il est en marche.
- Maintenez le verre gradué en place si vous travaillez avec une vitesse de rotation du moteur de 5 ou supérieure ou si vous utilisez la fonction « Turbo ».
- Ne vous servez jamais de l’agitateur sans le protecteur de la lame.
- Faites tourner le moteur de l’appareil à une vitesse maximale de 4 si vous utilisez l’agitateur.
- Évitez de faire tomber l’appareil et ne l’exposez pas à des chocs puissants.
- N’exposez pas l’appareil à des températures extrêmes, de fortes variations de température, l’humidité ou un ensoleillement direct.

- ❐ Veillez, si vous retirez le panier de la marmite, à placer le bac impérativement sur une surface insensible à la chaleur, p. ex. un repose-plat.
- ❐ Ne posez jamais des objets facilement inflammables, p. ex. des papiers, cartons ou plastiques, dans ou sur l'appareil.
- ❐ Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant,
  - si vous ne vous servez pas de l'appareil,
  - lors de la survenance d'un défaut en cours d'utilisation,
  - avant un orage,
  - avant de retirer et / ou d'enlever des accessoires,
  - avant de nettoyer l'appareil et les accessoires.
- ❐ Ne vous servez pas du cordon et retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en prenant la fiche en main.
- ❐ Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec des mains humides.
- ❐ Attendez que l'appareil soit entièrement refroidi avant de le nettoyer.
- ❐ La lame à mélanger et le corps du robot ne sont pas appropriés au lave-vaisselle !

Recours à la garantie du fabricant

Les recours à la garantie du fabricant sont exclus pour tous les vices causés par un utilisation non conforme à l'usage prévu, une dégradation, un entartrage ou des tentatives de réparation. Cette disposition s'applique également à une usure normale.

Pièces fournies et aperçu de l'appareil



1. Poignée
2. Protecteur de la lame
3. Spatule
4. Agitateur
5. Panier
6. Corps de l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt (au dos), le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation
7. Marmite contenant la lame à mélanger préalablement montée (à l'intérieur)
8. Levier de blocage du couvercle
9. Bouton de déverrouillage pour retirer le couvercle
10. Verre gradué
11. Couvercle

Panneau de commande



A Affichage

B Affichage de la durée réglée

C Affichage de la vitesse du moteur réglée

D Témoin lumineux rouge (affiche que l'appareil est surchargé)

E Bouton **Kneten** (pétrir) (Activation et désactivation du programme « Pétrir »)

F Bouton **Motor** (moteur) (Sélection de la vitesse du moteur (**C**) affiché sur le panneau de commande ; Le réglage de la vitesse est alors possible via les boutons **+** et **-** (**I** et **H**).)

G Bouton **Start/Stop** (démarrer et arrêter l'appareil)

H Bouton **-** (Réduction de la vitesse du moteur, de la température de cuisson ou de la durée)

I Bouton **+** (Augmentation de la vitesse du moteur, de la température de cuisson ou de la durée)

J Bouton **Turbo** (mise en marche de la fonction « Turbo »)

K Bouton **Temp** (Entrée de la température de cuisson (**N**) sur le panneau de commande ; Le réglage de la vitesse est alors possible via les boutons **+** et **-** (**I** et **H**).)

L Bouton **Zeit** (durée) (Entrée de la durée de cuisson (**B**) sur le panneau de commande ; Le réglage de la durée est alors possible via les boutons de la vitesse est alors possible via les boutons **+** et **-** (**I** et **H**).)

M Témoin lumineux orange (de chauffage de l'appareil)

N Affichage de la température de cuisson entrée

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir vous servir de l'appareil, vous devez :

- déballer les pièces fournies,
- nettoyer l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et rangement »).

Déballage

ATTENTION !

❐ Ne laissez jamais les matériaux d'emballage à la portée des enfants et animaux. Danger d'asphyxie !

Déballez toutes les pièces, vérifiez d'avoir reçu toutes les pièces prévues (voir le chapitre « Pièces fournies et aperçu de l'appareil ») et assurez-vous que le conditionnement ne présente aucune trace d'un dommage subi pendant le transport. Ne vous servez surtout pas (!) de pièces présentant des détériorations, mais mettez-vous en rapport avec le service après-vente .

Accessoires

Lame à mélanger

La lame à mélanger est particulièrement bien appropriée à hacher et mélanger les aliments durs ou à mélanger les liquides. Cette lame est prémontée dans la marmite de l'appareil à la livraison.

Protecteur de la lame

Le protecteur de la lame est particulièrement bien approprié à mélanger et à hacher les aliments tendres ou à mélanger les liquides. Procédez comme suit si vous voulez utiliser le protecteur de la lame :

1. Retirez la lame à mélanger avec précaution de la marmite. Pour ce faire, dévissez l'écrou à oreilles sur la face inférieure de la marmite contre le sens des aiguilles d'une montre et vous pouvez retirer la lame à mélanger de la machine. Ne touchez que le pivot de la lame à mélanger.



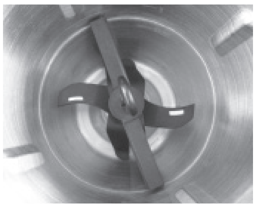
2. Placez le protecteur de la lame avec un léger déport sur la lame à mélanger selon la figure ci-contre. Le protecteur de la lame doit prendre l'encoche. Tournez ensuite le protecteur de la lame dans le sens des aiguilles de la montre jusqu'à ce que les becs d'encliquetage du protecteur de la lame aient pris correctement l'encoche sous les lames de l'agitateur.
3. Remettez l'agitateur en place dans la marmite et vissez l'écrou à oreilles dans le bas.

Agitateur

L'agitateur est particulièrement bien approprié pour pétrir des pâtes, chauffer du lait et préparer des desserts. Ne vous servez jamais de l'agitateur sans le protecteur de la lame. Procédez comme suit si vous voulez utiliser l'agitateur :

06160_DE-GB-FR-NL_A5_V3.indb 39 24.09.2013 10:40:13

1. Placez le protecteur de la lame sur la lame à mélanger selon la description donnée à la section « Protecteur de la lame ».



2. Emboîtez l'agitateur, selon la figure ci-contre, par le haut sur le support du protecteur de la lame.

Panier
Le panier est approprié au filtrage des jus de fruits ou de légumes de même qu'à la cuisson des aliments à l'étuvée.

Verre gradué
Le verre gradué est approprié au dosage des liquides. Si vous ne voulez que donner de petits aliments dans la marmite, des épices par exemple, vous ne devez pas retirer le couvercle dans l'ensemble mais uniquement le verre gradué intégré au couvercle et donner les aliments à ajouter dans cette ouverture du couvercle.

Spatule
La spatule sert à racler l'intérieur de la marmite, mais elle peut aussi servir à fixer le panier lors du filtrage des jus de fruits et de légumes et à retenir des morceaux de fruits et de légumes en déversant. Le crochet de la spatule sert aussi à retirer le panier.

Utilisation

ATTENTION !

- Surfaces très chaudes ou brûlantes ! Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes durant l'emploi respectivement le demeurer directement après son emploi. Servez-vous toujours de maniques ou de gants de cuisine si vous voulez ouvrir le couvercle, retirer des aliments ou le bac à vapeur ou ajouter des aliments. Servez-vous exclusivement de la poignée pour saisir la marmite !
- Risque de brûlure provoquée par l'échappement de la vapeur ! Soyez prudent et ne prenez pas de risques en ouvrant le couvercle. Risque d'échappement de vapeur surchauffée.
- Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans la marmite est très tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.
- Éloignez les cheveux, les mains et d'autres parties corporelles de l'appareil pendant et après l'utilisation de l'appareil ! Soyez particulièrement prudent en vous servant de l'appareil s'il contient des liquides chauds.
- Ne vous servez jamais d'accessoires supplémentaires autres que les accessoires fournis par le fabricant.
- Ne chauffez jamais l'appareil plus longtemps qu'une minute en l'état vide. Ne faites pas tourner le moteur si l'appareil est vide.

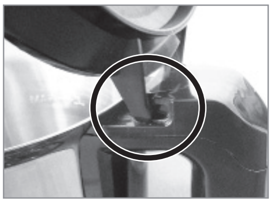
- ❒ Veillez à ne pas dépasser le volume de remplissage maximal de 2 litres (repère **MAX** dans la marmite) !
- ❒ Maintenez le verre gradué en place si vous travaillez avec une vitesse de rotation du moteur de 5 ou supérieure ou si vous utilisez la fonction « Turbo ».
- ❒ Ne vous servez jamais de l’agitateur sans le protecteur de la lame.
- ❒ Faites tourner le moteur de l’appareil à une vitesse maximale de 4 si vous utilisez l’agitateur.
- ❒ Veillez, si vous retirez le panier de la marmite, à placer le bac impérativement sur une surface insensible à la chaleur, p. ex. un repose-plat.

Préparatifs

L’appareil ne fonctionne pas si la marmite n’est pas placée correctement sur le corps du robot ou si le couvercle n’est pas fermé correctement. Le pictogramme s’affiche sur le panneau de commande dans un tel cas. Attention : le levier de blocage du corps du robot doit aussi adopter sa position correcte afin que le couvercle puisse fermer correctement.

1. Placez l’appareil sur un support sec, plan, solide et résistant à la chaleur en laissant suffisamment d’espace libre autour de l’appareil.
2. Tournez le levier de blocage de 90° contre le sens des aiguilles de la montre et appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Vous pouvez faire pivoter le couvercle vers le haut maintenant et le retirer de la marmite.
3. Tournez la marmite dans le sens des aiguilles de la montre jusqu’à ce que la flèche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas ouvert (sur le corps du robot). Vous pouvez retirer la marmite du corps de l’appareil par le haut maintenant.
4. Choisissez l’accessoire souhaité (voir le chapitre « Accessoires »).
5. Donnez ensuite les aliments et épices à cuisiner dans la marmite et / ou le panier. Ne dépassez pas le volume de remplissage maximal de 2 litres (repère **MAX** dans la marmite) ! Placez le panier dans la marmite, au besoin.

   Nous vous recommandons de chauffer d’abord l’appareil avant de donner certains aliments, p. ex. l’ail ou les oignons, dans la marmite.
6. Placez la marmite sur le corps du robot de manière à ce que la flèche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas ouvert (sur le corps du robot). Tournez la marmite contre le sens des aiguilles de la montre jusqu’à ce que la flèche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas fermé (sur le corps du robot).



7. Placez ensuite le couvercle sur la marmite en veillant à ce que les becs d’encliquetage du couvercle prennent l’encoche dans les évidements supérieurs de la poignée de la marmite (voir la figure ci-contre). Fermez le couvercle. L’encliquetage du couvercle doit être audible. Tournez le levier de blocage de 90° dans le sens des aiguilles de la montre.

06160_DE-GB-FR-NL_A5_V3.indb 41 24.09.2013 10:40:15

Préparation

- Vous pouvez retirer le couvercle de l'appareil de l'appareil à tout moment si vous voulez p. ex. ajouter des aliments à la marmite. Le moteur et la durée de cuisson sont arrêtés et la température de cuisson est mise hors circuit dès que vous ouvrez le levier de blocage du corps de l'appareil. Le pictogramme s'affiche sur le panneau de commande. Le pictogramme s'éteint dès que le couvercle est placé correctement sur l'appareil et que le levier de blocage du corps de l'appareil est correctement positionné. Appuyez maintenant sur le bouton **Start/Stop** pour remettre le robot en marche. Le comptage de la durée de cuisson reprend là où l'appareil a été mis hors circuit auparavant.
- Si vous ne voulez que donner de petits aliments dans la marmite, des épices ou similaires, vous ne devez pas retirer le couvercle dans l'ensemble mais uniquement le verre gradué intégré au couvercle et donner les aliments à ajouter dans cette ouverture du couvercle.
- Vous pouvez interrompre la cuisson manuellement à tout moment en appuyant sur le bouton **Start/Stop**.
- L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. L'appareil passe automatiquement en mode hors circuit en cas de surcharge. Le témoin lumineux route (**ÜBERLASTUNG** = surcharge) brille et l'appareil émet des bips. Retirez la fiche de la prise de courant dans un tel cas et patientez 15 minutes avant de remettre l'appareil en circuit.

Réglage manuel de la durée, de la température et de la vitesse

1. Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée et bien accessible et placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position **I**. La ligne supérieure de l'affichage indique **00 : 00** (affichage de la durée de cuisson) et la ligne inférieure indique **0** **0** (affichage de la température de cuisson affichage de la vitesse du moteur).
2. <u>Durée</u> : Appuyez une fois sur le bouton **Zeit** (durée). L'affichage des minutes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les minutes. L'affichage des minutes augmente ou diminue d'une minute à chaque actionnement d'un de ces boutons. Appuyez encore une fois sur le bouton **Zeit** (durée). L'affichage des secondes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les secondes. L'affichage des secondes augmente ou diminue d'une seconde à chaque actionnement d'un de ces boutons. Vous pouvez régler la durée de cuisson sur 90 minutes maximum.
3. <u>Température de cuisson :</u> Appuyez sur le bouton **Temp**. L'affichage de la température clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer la température de cuisson souhaitée. L'affichage de la température augmente ou diminue de 10 °C, en commençant par 30 °C, à chaque actionnement d'un de ces boutons. La température de cuisson maximale réglable s'élève à 120 °C.
   - Vous devez d'abord entrer une durée de cuisson avant de pouvoir procéder au réglage de la température de cuisson, étant donné que le bouton **Temp** n'est pas activé au cas contraire.
   - Vous pouvez entrer la durée de cuisson et la vitesse du moteur dans un ordre quelconque si vous n'entrez pas de température de cuisson.

4. <u>Vitesse du moteur :</u> Appuyez sur le bouton **Motor** (moteur). L'affichage de la vitesse du moteur clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer la vitesse du moteur souhaitée. La vitesse augmente ou diminue de 1 à chaque actionnement d'un de ces boutons. La vitesse maximale réglable du moteur est 9.

   - La conception de l'appareil vous oblige à entrer une vitesse de rotation pour le moteur si vous avez préalablement entré une température de cuisson. L'appareil ne démarre pas au cas contraire. La vitesse maximale réglable du moteur est limitée à 5 si vous avez entré une température de cuisson au préalable.
   - Vous pouvez aussi démarrer l'appareil en ne réglant que la vitesse du moteur. L'appareil fonctionne durant 20 minutes dans un tel cas et s'arrête automatiquement par la suite.

5. Appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour mettre l'appareil en circuit. L'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours de la durée de cuisson entrée démarre. La durée de cuisson est totalisée si vous n'avez entré qu'une seule vitesse pour le moteur. Le témoin lumineux orange (**HEIZEN** = chauffage) brille si vous avez entré une température de cuisson.

   - Vous pouvez modifier les valeurs réglées à tout moment durant la cuisson si vous avez consigné une durée de cuisson, une température de cuisson et une vitesse du moteur avant la mise en marche. Veuillez considérer que vous ne pouvez pas régler la vitesse du moteur sur 0 dans ce contexte !
   - Vous pouvez modifier la vitesse du moteur et la durée si vous n'avez entré qu'une seule vitesse du moteur avant la mise en marche.

6. L'appareil émet dix bips après l'expiration de la durée réglée. L'appareil cesse de chauffer si vous avez entré une température de cuisson avant la mise en marche. Le témoin lumineux orange (**HEIZEN** = chauffage) s'éteint. Le moteur continue toutefois de fonctionner pendant 10 minutes sans interruption à la vitesse préalablement réglée. Vous pouvez arrêter l'appareil à tout moment dans un tel cas en appuyant sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil émet de nouveau des bips après 5 minutes si vous n'arrêtez pas l'appareil prématurément. L'appareil s'arrête automatiquement à l'expiration de la durée réglée si vous n'avez entré aucune température de cuisson avant la mise en marche. L'appareil s'arrête automatiquement après 20 minutes et émet dix bips si vous n'avez entré aucune durée avant la mise en marche.
7. Mettez l'appareil hors circuit en plaçant le bouton Marche/Arrêt sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Utilisation du programme « Pétrir »

1. Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée et bien accessible et placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position **I**. La ligne supérieure de l'affichage indique **00 : 00** (affichage de la durée de cuisson) et la ligne inférieure indique **0** **0** (affichage de la température de cuisson affichage de la vitesse du moteur).
2. Appuyez sur le bouton **Kneten** (pétrir). La température de cuisson est automatiquement réglée sur 0 °C et la vitesse du moteur sur 3. Le pictogramme s'affiche sur le panneau de commande.

   - Vous ne pouvez pas modifier la vitesse du moteur et la température de cuisson dans le programme « Pétrir ». L'unique réglage possible est celui de la durée.

3. Durée : Appuyez une fois sur le bouton **Zeit** (durée). L'affichage des minutes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les minutes. L'affichage des minutes augmente ou diminue d'une minute à chaque actionnement d'un de ces boutons. Appuyez encore une fois sur le bouton **Zeit** (durée). L'affichage des secondes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les secondes. L'affichage des secondes augmente ou diminue d'une seconde à chaque actionnement d'un de ces boutons. Vous pouvez régler la durée de cuisson sur 90 minutes maximum.

   - Vous pouvez aussi démarrer le programme « Pétrir » sans l'entrée d'une durée. L'appareil fonctionne durant 20 minutes dans un tel cas et s'arrête automatiquement par la suite.

4. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **START/STOP**. L'appareil commence à travailler et chaque durée de fonctionnement de 3 secondes est suivie d'une pause de 4 secondes par alternance. Le compte à rebours de la durée réglée commence. La durée est totalisée si vous n'avez réglé qu'une seule durée.

   - Vous pouvez modifier la durée à tout moment si l'appareil fonctionne dans le programme « Pétrir ». Le programme « Pétrir » est interrompu et le pictogramme s'éteint si vous appuyez à nouveau sur le bouton **Kneten** (pétrir).
   - Vous ne pouvez plus activer le programme « Pétrir » si vous avez démarré l'appareil en lui assignant des valeurs pour la durée, la température de cuisson et la vitesse du moteur manuellement. Le bouton **Kneten** (pétrir) est désactivé dans un tel cas.

5. L'appareil s'arrête automatiquement après l'expiration de la durée réglée. L'appareil s'arrête automatiquement après 20 minutes si vous n'avez entré aucune durée avant la mise en marche. L'appareil émet dix bips dans ces deux cas et le pictogramme s'éteint sur le panneau de commande.
6. Mettez l'appareil hors circuit en plaçant le bouton Marche/Arrêt sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Utilisation de la fonction « Turbo »

ATTENTION !

❐ Le poids des aliments contenus dans la marmite ne doit pas dépasser 1 kg si vous utilisez la fonction « Turbo » pour la préparation d'aliments chauds ou très chauds.

- La fonction « Turbo » permet par exemple d'écraser ou de broyer des aliments très durs et de piler des glaçons.
- Vous ne devez entrer aucune durée, température de cuisson ou vitesse du moteur pour l'utilisation de la fonction « Turbo ».
- Attention : vous ne pouvez plus mettre la fonction « Turbo » hors circuit pendant la durée assignée si vous avez entré une température de cuisson avant la mise en marche. Le bouton **Turbo** est désactivé dans un tel cas.
- Vous pouvez cependant mettre la fonction « Turbo » en marche à tout moment si vous avez entré une durée et / ou une vitesse du moteur ou le programme

« Pétrir » avant la mise en marche. Veuillez cependant considérer que toutes les valeurs entrées au préalable seront effacées dans un tel cas (remises à 0).

1. Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée et bien accessible et placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position **I**.
2. Appuyez sur le bouton **Turbo** pour mettre la fonction « Turbo » en circuit et continuez d'appuyer sur ce bouton. N'oubliez pas de maintenir le verre gradué intégré au couvercle en place. L'affichage indique **TURBO**. La durée de préparation commence à totaliser.
3. Il suffit de relâcher le bouton **Turbo** pour mettre la fonction « Turbo » hors circuit. L'appareil s'arrête immédiatement.
4. Mettez l'appareil hors circuit en plaçant le bouton Marche/Arrêt sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Astuces et recettes

Ce chapitre vous donne quelques astuces et recettes. Veuillez cependant considérer qu'il ne s'agit que de recommandations que vous pouvez et / ou devez adapter à vos goûts personnels au besoin !

Cuisson des aliments

- Volume de remplissage : 2 litres maximum
- Durée : 45 minutes
- Température de cuisson : 120 °C
- Vitesse du moteur : 3

Petits morceaux de légumes

- Volume de remplissage : 2 litres maximum
- Durée : 30 secondes
- Vitesse du moteur : 6

Pilage des glaçons

- Volume de remplissage : 300 g de glaçons maximum
- Durée : 1 minute
- Vitesse du moteur : 9
  Solution alternative : Utilisation de la fonction « Turbo »

Préparation d'un jus de carottes

- Volume de remplissage : 400 g de carottes maximum et 600 ml d'eau
- Durée : 1 minute
- Vitesse du moteur : 9
  Solution alternative : Utilisation de la fonction « Turbo »

Mouture du café

- Volume de remplissage : 200 g de grains de café maximum

- Durée : 2 minutes
- Vitesse du moteur : 9
  Solution alternative : Utilisation de la fonction « Turbo »

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- ❒ Attendez que l'appareil soit entièrement refroidi avant de le nettoyer.
- ❒ Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- ❒ Faites bien attention à ce que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation ne tombent pas dans l'eau ou d'autres liquides ou à ce qu'ils entrent en contact avec des liquides.
- ❒ Nettoyez l'appareil après chaque emploi en prévention de la formation de germes.
- ❒ Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans la marmite est très tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.
- ❒ Ne vous servez pas de nettoyants corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage. Ces nettoyants risqueraient de porter atteinte à la surface de l'appareil.
- ❒ La lame à mélanger et le corps du robot ne sont pas appropriés au lave-vaisselle !

1. Assurez-vous d'avoir séparé l'appareil correctement du secteur !
2. Retirez le couvercle de la marmite.
3. Retirez le panier de la marmite au besoin.
4. Retirez la marmite du corps de l'appareil et versez les aliments contenus dans un autre récipient le cas échéant.
5. Retirez l'agitateur et le protecteur de la lame, au besoin, de la lame à mélanger vers le haut.
6. Dévissez l'écrou à oreilles sur la face inférieure de la marmite contre le sens des aiguilles d'une montre et retirez la lame à mélanger avec précaution de la marmite. Ne touchez que le pivot de la lame à mélanger.
7. Nettoyez tous les accessoires utilités, la marmite et le couvercle avec le verre gradué à l'eau chaude claire contenant un peu de produit de vaisselle doux. Rincez toutes les pièces sous l'eau courante.
8. Nettoyez le corps du robot avec un chiffon doux légèrement humidifié et séchez-le avec un chiffon doux.
9. Laissez refroidir toutes les pièces complètement avant de réassembler l'appareil et / ou de le ranger dans un endroit sec, propre et hors de portée de main des enfants.

Caractéristiques techniques

Modèle :	KA-6510
Réf. article :	Z 6160
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1400 W (élément de chauffage : 1300 W ; moteur : 600 W)
Catégorie de protection :	I
Volume de remplissage maximal :	2 l

Élimination

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement et remettez-les à un poste de collecte des déchets ou de recyclage.

Éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement. Remettez-le à un poste de recyclages pour appareils électroniques et électroniques usagés. Adressez-vous à vos services municipaux compétents dans ce contexte.

Inhoud

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van deze “Gourmet Maxx” keukenmachine Mix & More 9in1. Met deze handige keukenmachine kunt u voedsel niet alleen mengen, in kleine stukjes snijden, kneden en pureren, maar ook direct automatisch koken.

Wij wensen u veel plezier ermee en smakelijk eten!

Mocht u vragen hebben, neem dan contact op met de klantenservice via onze website:
www.service-shopping.de

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid, wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen!

In het kader van een voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, product, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

Verklaring van symbolen in de handleiding

Alle veiligheidsvoorschriften zijn gemarkeerd met dit pictogram. Lees deze goed door en volg de veiligheidsvoorschriften op om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen.

Alle tips en adviezen zijn gemarkeerd met dit pictogram.

Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsvoorschriften

Bedoeld gebruik

- Dit apparaat is geschikt voor het mengen, hakken, kneden, pureren en koken van voedsel.
- Dit apparaat is geen friteuse. Probeer nooit voedsel ermee te frituren.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en niet geschikt voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onbedoeld.
- Dit apparaat mag niet in combinatie met een externe schakelklok of afzonderlijk afstandbedieningssysteem worden gebruikt.

Letselgevaar

- ❐ Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Ze kunnen er in stikken.
- ❐ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ❐ LET OP! Hete oppervlakken! Delen van het apparaat kunnen tijdens of onmiddellijk na gebruik erg heet worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenhandschoenen wanneer u het deksel opent, voedsel of het stoommandje verwijdert of er voedsel in doet. Raak de kookpot alleen aan het handvat aan!
- ❐ LET OP! Gevaar voor brandwonden door ontsnappende stoom! Wees voorzichtig wanneer u het deksel opent. Er kan hete stoom ontsnappen.
- ❐ LET OP! Snijgevaar! Het roermes in de kookpot is zeer scherp! Wees voorzichtig wanneer u het eruit haalt, schoonmaakt en weer terugplaatst.
- ❐ Houd tijdens en na gebruik uw haren, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat! Wees vooral voorzichtig bij gebruik van het apparaat als het hete vloeistof bevat.

Voor uw gezondheid

- ❐ Dit apparaat kan eventueel productieresten bevatten. Om gezondheidsproblemen te voorkomen, dient u het zorgvuldig schoon te maken voordat u het voor het eerst gebruikt; daarna telkens na gebruik. Lees daarvoor de instructies in het hoofdstuk “Reinigen en bewaren.
- ❐ Gebruik alleen verse levensmiddelen die de minimale houdbaarheidsdatum nog niet hebben overschreden.

Juist opstellen en aansluiten

- ❐ Gebruik en bewaar het apparaat altijd buiten bereik van kinderen. Zelfs de voedingskabel mag voor kinderen niet bereikbaar zijn. Ze zouden het apparaat eraan naar onder kunnen trekken.
- ❐ Gebruik dit apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ❐ Plaats het toestel altijd op een droge, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond en geef het wat ruimte.
- ❐ Houd voldoende afstand t.o.v. andere warmtebronnen, zoals kookplaten of ovens, om schade aan de apparatuur te voorkomen.
- ❐ Om elektrische schokken te voorkomen, dient u het apparaat op een plaats neer te zetten waar het apparaat, het snoer en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kunnen komen.

- ❒ Het apparaat mag nooit in de buurt van brandbare materialen (gordijnen, textiel enz.) worden opgesteld en gebruikt.
- ❒ Gebruik het apparaat ook nooit op een kookplaat of in de nabijheid van een gasbron.
- ❒ Sluit het apparaat alleen aan op een goed geïnstalleerd en geaard stopcontact. Het stopcontact moet na het aansluiten nog goed toegankelijk zijn . De netspanning moet overeenkomen met de specificaties van het apparaat. Gebruik alleen verlengkabels waarvan de technische specificaties met die van het apparaat overeenstemmen.
- ❒ Zorg ervoor dat niemand over het aangesloten netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen. Er zou iemand aan kunnen blijven hangen en het apparaat naar onder trekken.
- ❒ Leg de kabel zodanig aan dat het niet wordt afgekneld of geknikt en ook niet in contact komt met hete oppervlakken.

⚠ Het juiste gebruik

- ❒ Controleer het apparaat op beschadigingen als u het voor het eerst gaat gebruiken. Als het apparaat, het netsnoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Probeer niet het apparaat zelf te repareren of het snoer resp. de stekker te vervangen. Neem in geval van schade onmiddellijk contact op met de klantenservice.
- ❒ Controleer vóór elke inbedrijfstelling of het apparaat goed schoon en droog, juist gemonteerd en dicht is.
- ❒ Gebruik geen aanvullende accessoires. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires van de fabrikant.
- ❒ Het apparaat mag, als het leeg is, nooit langer dan 1 minuut worden opgewarmd. Laat de motor niet draaien als het apparaat leeg is.
- ❒ Let op dat u het maximumvolume van 2 L (**MAX**-markering in de kookpot) niet overschrijdt!
- ❒ Laat het apparaat niet zonder toezicht als het wordt gebruikt.
- ❒ Vervoer het apparaat ook nooit tijdens gebruik.
- ❒ Houd de maatbeker vast, als u met een motorsnelheid van 5 of hoger of met de “Turbo”-functie werkt.
- ❒ Gebruik het menginzetstuk nooit zonder mesbeveiliging.
- ❒ Als u het menginzetstuk gebruikt, zet de motorsnelheid dan hoogstens op 4.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke stoten.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, grote temperatuurschommelingen, vocht of direct zonlicht.
- ❒ Als u het mandje uit de kookpot neemt, moet u het altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen, zoals op een panonderzetter.
- ❒ Plaats geen brandbare voorwerpen, zoals papier, karton of plastic, in of op het apparaat.
- ❒ Trek de netstekker uit het stopcontact:
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - als er een fout optreedt tijdens het gebruik;
  - vóór onweer;
  - voordat u accessoires verwijdert en/of losmaakt;

– voordat u het apparaat en de accessoires reinigt.

❒ Trek altijd direct aan de stekker als u hem uit het stopcontact wilt trekken, en nooit aan de kabel.

❒ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit met vochtige handen aan.

❒ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

❒ Het roermes en het basisstation zijn niet vaatwasmachinebestendig!

Garantiebepalingen

Alle gebreken die door een onjuiste behandeling, beschadiging, verkalking of reparatiepogingen ontstaan, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor normale slijtage.

Leveringsomvang en overzicht van het apparaat



1. Handvat
2. Mesbeveiliging
3. Spatel
4. Menginzetstuk
5. Mandje
6. Basisstation met aan/uit-schakelaar (op de achterkant), netsnoer en stekker
7. Kookpot met vooraf gemonteerd roermes (binnenin)
8. Vergrendeling van het deksel
9. Ontgrendelingstoets om het deksel te verwijderen
10. Maatbeker
11. Deksel

Bedieningspaneel



A Display

B Weergave van de ingestelde kooktijd

C Weergave van de ingestelde motorsnelheid

D Rode controlelampje (gaat branden als het apparaat wordt overbelast)

E **Kneten**-toets (kneden) (om het programma "Kneden" te activeren en deactiveren)

F **Motor**-toets (voor het selecteren van het toerental (**C**) op het display; kan alleen met de toetsen **+** en **-** (**I** en **H**) worden ingesteld.)

G **Start/Stop**-toets (om het apparaat te starten en te stoppen)

H **-** -toets (voor het verlagen van de motorsnelheid, bereidingstemperatuur of bereidingstijd)

I **+** -toets (voor het verhogen van de motorsnelheid, bereidingstemperatuur of bereidingstijd)

J **Turbo**-toets (om de "Turbo"-functie in te schakelen)

K **Temp**-toets (voor het selecteren van de bereidingstemperatuur (**N**) op het display; de temperatuur kan nu kan alleen met de toetsen **+** en **-** (**H** en **I**) worden ingesteld.)

L **Zeit**-toets (tijd) (voor het selecteren van de bereidingstijd (**B**) op het display; de tijd kan nu met de **+**- en **-**-toetsen (**H** en **I**) worden ingesteld.)

M Oranje controlelampje (gaat branden als het apparaat aan het verwarmen is)

N Weergave van de ingestelde bereidingstemperatuur

Vóór het eerste gebruik

Voordat u het apparaat kunt gebruiken, moet u:

- de geleverde onderdelen uitpakken;
- het apparaat reinigen (zie hoofdstuk “Reinigen en bewaren”).

Uitpakken

LET OP!

❐ Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Ze kunnen er in stikken.

Pak alle onderdelen uit en controleer de levering op volledigheid (zie hoofdstuk “Leverings-omvang en overzicht van het apparaat”) en eventuele transportschade. Indien er onderdelen beschadigd zijn, gebruik deze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice.

Accessoires

Roermes

Het roermes is ideaal voor het malen en mengen van hard voedsel of vloeistoffen. Het zit bij de levering van het apparaat al in de kookpot.

Mesbeveiliging

De mesbeveiliging is ideaal voor het malen en mengen van zacht voedsel of vloeistoffen. Om de mesbeveiliging te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

1. Haal voorzichtig het roermes uit de kookpot. Draai hiervoor de vleugelmoer aan de onder-kant van de kookpot tegen de wijzers van de klok in. Nu kunt u het roermes uit de kookpot nemen. Pak het roermes alleen vast aan de astap.

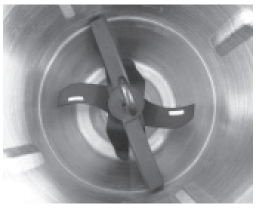


2. Plaats de mesbeveiliging, zoals in de afbeelding, een beetje schuin op het roermes. De mesbeveiliging moet vastklikken. Draai dan de mesbeveiliging met de wijzers van de klok mee tot de haakjes van de mesbeveiliging onder de messen van het roermes vastzitten.
3. Plaats het menginzetstuk weer in de kookpot en draai de vleu-gelmoer van onderen vast.

Menginzetstuk

Het menginzetstuk is ideaal voor het kneden van deeg, voor het verwarmen van melk en voor het bereiden van pudding. Het mag nooit zonder beveiliging worden gebruikt. Om het mengin-zetstuk te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

1. Plaats de mesbeveiliging op het roermes, zoals in de paragraaf “Mesbeveiliging” beschreven.



2. Plaats het menginzetstuk van boven op de houder van de mesbeveiliging, zoals in de afbeelding zichtbaar.

Mandje

Het mandje is geschikt voor het zeven van vruchten- of groentesap en voor het stomen van voedsel.

Maatbeker

De maatbeker is geschikt voor het meten van vloeistoffen. Als u tijdens de bereiding kleinere ingrediënten, zoals kruiden e. d. in de kookpot wilt doen, kunt u de maatbeker uit het deksel nemen en via deze opening het ingrediënt toevoegen.

Spatel

De spatel is ideaal voor het schrapen van voedsel uit de pot, maar kan ook worden gebruikt om de mand vast te houden bij het zeven van vruchten- en groentesap en om de stukjes vruchten en/groenten bij het uitgieten vast te houden. Bovendien is de haak van de spatel praktisch voor het verwijderen van het mandje.

Gebruik

LET OP!

- Hete oppervlakken! Delen van het apparaat kunnen tijdens of onmiddellijk na gebruik erg heet worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenhandschoenen wanneer u het deksel opent, voedsel of het stoommandje verwijdert of er voedsel in doet. Raak de kookpot alleen aan het handvat aan!
- Gevaar voor brandwonden door ontsnappende stoom! Wees voorzichtig wanneer u het deksel opent. Er kan hete stoom ontsnappen.
- Snijgevaar! Het roermes in de pot is zeer scherp! Wees voorzichtig wanneer u het eruit haalt, schoonmaakt en weer terugplaatst.
- Houd tijdens en na gebruik uw haren, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat! Wees vooral voorzichtig bij gebruik van het apparaat als het hete vloeistof bevat.
- Gebruik geen aanvullende accessoires. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires van de fabrikant.
- Het apparaat mag, als het leeg is, nooit langer dan 1 minuut worden opgewarmd. Laat de motor niet draaien als het apparaat leeg is.
- Let op dat u het maximumvolume van 2 l (**MAX**-markering in de kookpot) niet overschrijdt!
- Houd de maatbeker vast, als u met een motorsnelheid van 5 of hoger of met de “Turbo”-functie werkt.

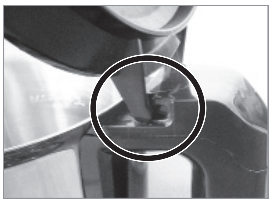
- ❒ Gebruik het menginzetstuk nooit zonder mesbeveiliging.
- ❒ Als u het menginzetstuk gebruikt, zet de motorsnelheid dan hoogstens op 4.
- ❒ Als u het mandje uit de kookpot neemt, moet u het altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen, zoals op een panonderzetter.

Voorbereiding

Het apparaat werkt niet wanneer de kookpot niet goed op het basisstation of het deksel niet goed op de kookpot zit. In dat geval ziet u een pictogram op het display. Houd er rekening mee dat de vergrendelingshendel op het basisstation in de juiste positie moet staan, anders is het deksel niet goed gesloten.

1. Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond en geef het wat ruimte.
2. Draai de vergrendelingshendel 90° linksom en druk dan op de ontgrendelingsknop op het deksel. Nu kunt u het deksel naar boven klappen en van de kookpot nemen.
3. Draai de kookpot rechtsom tot de pijl ▼ (op de pot) naar het geopende slot (op het basisstation) wijst. Nu kunt u de kookpot naar boven uit het basisstation trekken.
4. Kies het gewenste inzetstuk (zie hoofdstuk “Accessoires”).
5. Doe het gewenste voedsel en de kruiden in de kookpot en/of het mandje. Houd rekening met het maximum volume van 2 L (**MAX**-markering in de kookpot)! Plaats, indien gebruikt, vervolgens het mandje in de kookpot.

   Bij sommige levensmiddelen, zoals b. v. knoflook of uien, raden wij u aan eerst het apparaat op te warmen en deze dan pas in de kookpot te doen.
6. Plaats de kookpot dusdanig in het basisstation dat de pijl ▼ (op de pot) naar het geopende slot (op het basisstation) wijst. Draai de kookpot nu linksom tot de pijl ▼ (op de pot) naar het gesloten slot (op het basisstation) wijst.



7. Doe het deksel zodanig op de pot dat de vergrendelingshaakjes van het deksel in de uitsparingen boven in zitten (zie afbeelding). Sluit het deksel. Het deksel moet hoorbaar vastklikken. Draai de vergrendelingshendel 90° rechtsom.

Bereiding

- U mag op elk gewenst moment tijdens de bereiding het deksel van het apparaat tillen om b. v. andere levensmiddelen in de kookpot te doen. Zodra u de vergrendelingshendel op het basisstation opent, zal de motor stoppen, de bereidingstijd worden onderbroken en de bereidingstemperatuur worden uitgeschakeld. Op het display verschijnt het pictogram. Als het deksel weer op het basisstation is geplaatst en de vergrendelingshendel op het basisstation weer in de juiste positie

staat, verdwijnt het pictogram. Druk vervolgens op de **Start/Stop**-toets. Het apparaat start opnieuw. De bereidingstijd loopt verder vanaf het moment waarop het apparaat eerder werd uitgeschakeld.

- Als u tijdens de bereiding kleinere ingrediënten, zoals kruiden e.d. in de kookpot wilt doen, kunt u in plaats van het complete deksel ook alleen de maatbeker uit het deksel verwijderen en via deze opening het ingrediënt toevoegen.
- Het bereiding kan altijd handmatig worden uitgeschakeld door op de **Start/Stop**-toets te drukken.
- Het apparaat beschikt over overbelastingsbeveiliging. Bij overbelasting schakelt het apparaat automatisch uit. Het rode controlelampje (**ÜBERLASTUNG** = overbelasting) gaat branden en het apparaat begint te piepen. Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens u het apparaat weer gebruikt.

Tijd, temperatuur en snelheid handmatig instellen

1. Sluit het apparaat alleen aan op een goed geïnstalleerd en toegankelijk stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar op stand **I**. Op het display verschijnt op de bovenste regel **00 : 00** (Weergave bereidingstijd) en in de onderste regel **0** **0** (weergave bereidingstemperatuur weergave motorsnelheid).
2. Bereidingstijd: Druk één keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de minutenindicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de minuten in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de minuten telkens met 1 minuut. Druk een tweede keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de secondenindicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de seconden in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de seconden telkens met 1 seconde. De maximaal instelbare bereidingstijd is 90 minuten.
3. Kooktemperatuur: Druk op de **Temp**-toets. Op het display knippert de temperatuurindicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de gewenste kooktemperatuur in te stellen. De temperatuurindicatie zal beginnen met 30 °C en telkens met 10 °C stijgen. De maximale instelbare kooktemperatuur is 120 °C.

   - Als u de bereidingstemperatuur wilt selecteren, moet u eerst de bereidingstijd instellen. Anders is de **Temp**-toets niet actief.
   - Als u geen bereidingstemperatuur wilt selecteren, kunt u de bereidingstijd en de motorsnelheid in willekeurige volgorde instellen.

4. Motorsnelheid: Druk op de **Motor**-toets. Op het display knippert de snelheidsindicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de gewenste motorsnelheid in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de snelheid telkens met 1. De maximale instelbare motorsnelheid bedraagt 9.

   - Het apparaat is zo ontworpen dat u na het instellen van een bereidingstemperatuur ook een motorsnelheid moet instellen. Anders start het apparaat niet. Als u echter een bereidingstemperatuur hebt ingesteld, dan is 5 de maximale motorsnelheid die u kunt kiezen.
   - U kunt het apparaat ook starten als u alleen een motorsnelheid hebt ingesteld In dat geval zal het apparaat 20 minuten werken en dan automatisch stoppen.

5. Om het apparaat te starten, drukt u op de **Start/Stop**-toets. Het apparaat begint te werken en de ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Als er ook een motorsnelheid is ingesteld,

zal de bereidingstijd optellen. Als er een bereidingstemperatuur is ingesteld, zal het oranje controlelampje gaan branden (**HEIZEN** = verwarmen).

- Als u voor het starten een bereidingstijd, een bereidingstemperatuur en een motorsnelheid hebt geselecteerd, dan kunt u de waarden tijdens de bereiding altijd nog wijzigen. Houd er rekening mee dat u de motorsnelheid niet op 0 kunt instellen!
- Als er voor de start een motorsnelheid is gekozen, kunt u tijdens de bereiding de motorsnelheid en de bereidingstijd wijzigen.

6. Na afloop van de bereidingstijd piept het apparaat tien keer. Als u vóór het starten een bereidingstemperatuur hebt geselecteerd, zal het apparaat nu met verwarmen stoppen. Het oranje controlelampje (**HEIZEN** = verwarmen) gaat uit. De motor zal echter zonder onderbreking nog 10 minuten op de ingestelde snelheid doordraaien. In dat geval kunt u het apparaat altijd met de **Start/Stop**-toets stoppen. Als u het apparaat niet vóór afloop van de tijd stopt, zal het na 5 minuten nog eens gaan piepen. Als u voor het starten een bereidingstemperatuur hebt ingesteld, zal het apparaat na afloop van de bereidingstijd automatisch stoppen. Als u voor het starten geen bereidingstemperatuur hebt ingesteld, zal het apparaat na afloop van 20 minuten automatisch stoppen en tien keer piepen.
7. Om het apparaat te stoppen, moet u de aan/uit-schakelaar op **O** zetten en de netstekker uit het stopcontact trekken.

Het programma "Kneden" gebruiken

1. Sluit het apparaat alleen aan op een goed geïnstalleerd en toegankelijk stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar in de stand **I**. Op het display verschijnt op de bovenste regel **00 : 00** (Weergave bereidingstijd) en op de onderste regel **0 0** (weergave bereidingstemperatuur weergave motorsnelheid).
2. Druk op de **Kneten**-toets (kneden). De bereidingstemperatuur wordt automatisch op 0 °C ingesteld en de motorsnelheid op 3. Op het display verschijnt het pictogram .

- De motorsnelheid en de bereidingstemperatuur kunnen in het programma "Kneden" niet worden gewijzigd. Alleen de bereidingstijd kan worden ingesteld.

3. <u>Bereidingstijd</u>: Druk één keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de minutenindicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de minuten in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de minuten telkens met 1 minuut. Druk een tweede keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de secondenindicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de seconden in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de seconden telkens met 1 seconde. De maximaal instelbare bereidingstijd is 90 minuten.

- U kunt het programma "Kneden" ook zonder instellen van de bereidingstijd starten. In dat geval zal het apparaat 20 minuten werken en dan automatisch stoppen.

4. Start het apparaat met de **Start/Stop**-toets. Het apparaat zal afwisselend 3 seconden lang draaien en 4 seconden rusten. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Als er geen motorsnelheid is ingesteld, zal de bereidingstijd optellen.

- Als het apparaat op het programma "Kneden" staat, kunt u de bereidingstijd altijd aanpassen. Wanneer u de **Kneten**-toets (kneden) nogmaals indrukt, zal het programma "Kneden" worden afgebroken en het pictogram gaat uit.

- Als het apparaat handmatig met waarden voor bereidingstijd, bereidingstemperatuur en motorsnelheid is gestart, dan kan het programma “Kneden” niet meer worden geactiveerd. De **Kneten**-toets (kneden) is dan gedeactiveerd.

5. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd stopt het apparaat automatisch. Als u vóór het starten geen bereidingstemperatuur hebt ingesteld, zal het apparaat na afloop van 20 minuten automatisch stoppen. In beide gevallen zal het apparaat tien keer piepen en gaat het pictogram op het display uit.
6. Om het apparaat te stoppen, moet u de aan/uit-schakelaar op **O** zetten en de netstekker uit het stopcontact trekken.

De “Turbo”-functie gebruiken

LET OP!

❒ Als u de “Turbo”-functie voor warm of heet voedsel gebruikt, mag het gewicht van alle ingrediënten in de kookpot niet meer dan 1 kg bedragen!

- Met de “Turbo”-functie kunt u zeer hard voedsel en ijsblokjes klein hakken.
- Om de “Turbo”-functie te kunnen gebruiken, hoeft u de bereidingstijd, bereidingstemperatuur of de motorsnelheid niet eerst in te stellen.
- Als er vóór de start een bereidingstemperatuur is gekozen, dan kunt u tijdens de bereiding de “Turbo”-functie niet meer inschakelen. De **Turbo**-toets is dan gedeactiveerd.
- Als er vóór de start een bereidingstemperatuur en/of een motorsnelheid is gekozen, of het programma “Kneden” is gekozen, dan kunt u tijdens de bereiding de “Turbo”-functie altijd inschakelen. De ingestelde waarden worden dan wel gewist (op 0 gezet).

1. Sluit het apparaat alleen aan op een goed geïnstalleerd en toegankelijk stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar in de stand **I**.
2. Om de “Turbo”-functie in te schakelen, drukt u op de **Turbo**-toets en houdt hem ingedrukt. Houd er rekening mee dat u met uw andere hand de maatbeker in het deksel moet vasthouden. Op het display verschijnt **TURBO**. De bereidingstijd begint op te tellen.
3. Om de “Turbo”-functie uit te schakelen, laat u de **Turbo**-toets weer los. Het apparaat zal onmiddellijk stoppen.
4. Om het apparaat te stoppen, moet u de aan/uit-schakelaar op **O** zetten en de netstekker uit het stopcontact trekken.

Bereidingstips

Hieronder vindt u nog enkele kooktips. Houd er rekening mee dat dit slechts aanbevelingen zijn die eventueel moeten worden aangepast!

Voedsel koken

- Volume: max. 2 L
- Bereidingstijd: 45 minuten
- Kooktemperatuur: 120 °C
- Motorsnelheid: 3

Groenten klein hakken

- Volume: max. 2 L
- Bereidingstijd: 30 seconden
- Motorsnelheid: 6

IJsklontjes klein hakken

- Volume: max. 300 g ijsklontjes
- Bereidingstijd: 1 minuut
- Motorsnelheid: 9
  Alternatief: de “Turbo”-functie

Wortelsap maken

- Volume: max. 400 g wortels en 600 ml water
- Bereidingstijd: 1 minuut
- Motorsnelheid: 9
  Alternatief: de “Turbo”-functie

Koffie malen

- Volume: max. 200 g koffiebonen
- Bereidingstijd: 2 minuten
- Motorsnelheid: 9
  Alternatief: de “Turbo”-functie

Reinigen en bewaren

LET OP!

❒ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

❒ Trek het netsnoer uit het stopcontact telkens voordat u het apparaat reinigt:

❒ Houd er rekening mee dat het apparaat, het snoer of de stekker niet direct met water of andere vloeistoffen in contact mogen komen.

❒ Reinig het apparaat altijd onmiddellijk na gebruik om de groei van bacteriën te voorkomen.
❒ Snijgevaar! Het roermes in de pot is zeer scherp! Wees voorzichtig wanneer u het eruit haalt, schoonmaakt en weer terugplaatst.
❒ Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen voor de reiniging. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
❒ Het roermes en het basisstation zijn niet vaatwasmachinebestendig!

---

1. Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd!
2. Haal het deksel van de kookpot.
3. Neem, indien gebruikt, het mandje uit de kookpot.
4. Neem de kookpot uit de basisstation en giet het voedsel eventueel in een andere kom of schaal.
5. Trek, indien gebruikt, het menginzetstuk met de mesbeveiliging naar boven van het roermes.
6. Draai de vleugelmoer aan de onderkant van de kookpot linksom los en neem het roermes voorzichtig uit de kookpot. Pak het roermes alleen vast aan de astap.
7. Reinig al het gebruikte accesoires, de kookpot en het deksel met de maatbeker met warm, helder water en een beetje mild afwasmiddel. Spoel alle onderdelen onder stromend water af.
8. Reinig de basisstation met een licht vochtige, zachte doek en droog het met een zachte doek af.
9. Laat alles volledig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet en/of op een droge, schone, plaats opbergt die niet toegankelijk is voor kinderen.

Technische gegevens

Model:	KA-6510
Artikelnummer:	Z 06160
Voedingsspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	1400 W (verwarmingselement: 1300 W; motor: 600 W)
Beschermingsklasse:	I
Max. volume:	2 L

Afvoer

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Breng de verpakking op een milieuvriendelijke manier naar de recycling.

Voer ook het apparaat op een milieuvriendelijke manier af. Breng het naar een recyclingstation voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Nadere informatie is verkrijgbaar bij uw gemeente.